

# Muffiny s pekanovými ořechy



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 1

**2861** kalorií , **20 g** cukrů , **103 g** tuků , **58 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/muffiny-s-pekanovymi-orechy>

## Příprava

Troubu předehřejeme na 200 C. Hluboký plech na pečení vytřeme kouskem másla. Do misky nasypeme oba druhy mouky, kypřicí prášek, sůl, cukr a skořici. Vmícháme pšeničné otruby a citrónovou kůru. Do džbánu nalijeme mléko, přidáme vejce a přepuštěné máslo a dobře promícháme. Směs vlijeme do sypké směsi a přidáme na kostičky nakrájené meruňky a pekanové ořechy. Těsto třeme tak dlouho, až zvláční, ale ponecháme v něm malé hrudky moučné směsi. Těsto rozdělíme do připravených formicek, které naplníme ze 2/3. Muffiny pečeme 20 až 25 minut. Pro kontrolu propíchneme střed jednoho muffinu párátkem-mělo by zůstat čisté. Upečené necháme vystydnout 2-3 minuty ve formičkách, pak je vyklopíme a necháme vychladnout. Nejlépe chutnají několik hodin po upečení.

## Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 85 g hrubé mouky
- ✓ 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 120 g jemného hnědého cukru
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 3 lžíce pšeničných otrub
- ✓ 1/2 lžičky nastrouhané citrónové kůry
- ✓ 250 ml polotučného mléka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 55 g másla
- ✓ 250 g meruněk na kostičky
- ✓ 50 g pekanových ořechů nejlépe nasekaných

## Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Moučník